

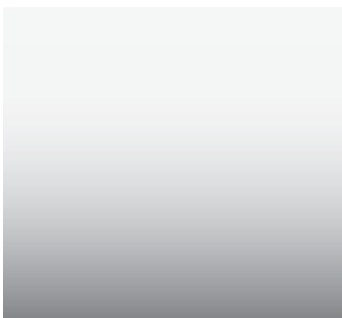


Handleiding
Notice d'utilisation

combi-magnetronoven
micro-ondes combiné

MAG690RVS

MAG691RVS



BESTEMD VOOR DE GEBRUIKER	
Functioneringsprincipe	3
Milieubescherming	3
Veiligheidsaanwijzingen	4
INSTALLATIE	
Voor de aansluiting	5
Elektrische aansluiting	5
Inbouw	6
BESCHRIJVING	
Het apparaat	7
De oventoebehoren	8
De bediening	9
De selectieknop	10
Het display	10
GEBRUIK	
De tijd instellen en wijzigen	11
Stop draaiplateau optie	11
Programmeren	12
Gebruik van vermogenniveaus	12
Microgolven functie	13
Snel programma	13
Warm houden	13
Opwarmen op 2 niveaus	14
De automatische bakfuncties	14
Handleiding voor automatische functies	15
Het ontdoeien	17
Automatische ontdooiingsfunctie	18
Grill functies	19
Handleiding voor bakken met Grill functie	19
Grill + Microgolven functie	20
Handleiding voor het bakken met de Grill + Microgolven functie	20
Hetelucht grillen functie	21
Handleiding voor bakken met de Hetelucht grillen functie	21
Hetelucht functie	22
Handleiding voor het bakken met de Hetelucht functie	23
Hetelucht + Microgolven functie	24
Handleiding voor het bakken met Hetelucht + Microgolven functie	25
Kinderbeveiliging	25
Schakelklok	25
ONDERHOUD EN REINIGING	26
BIJ PROBLEMEN	27
KEURINGSTEST	28

U heeft voor een Pelgrim combi-magnetronoven gekozen. Optimaal gebruiksgemak en een eenvoudige bediening stonden bij de ontwikkeling van dit product voorop.

De combi-magnetronoven combineert de eigenschappen van een magnetronoven met die van een traditionele oven.

Dankzij de ruime keuze aan instellingen kunt u in elk geval de door u gewenste bakmethode selecteren. Het design maakt de bediening eenvoudig.

De functies zijn op praktische wijze aangebracht op het bedieningspaneel. Het display geeft informatie en helpt u bij het kiezen van de instellingen.

functioneringsprincipe

De microgolven die voor het koken worden gebruikt zijn elektromagnetische golven. Deze zijn aanwezig in ons dagelijks leven zoals radiogolven, licht- of infraroodstraling.

Hun frequentie bevindt zich in de 2450 Mhz band.

De kenmerken:

- Zij worden teruggekaatst door metaal.
- Zij doordringen alle andere materialen.
- Zij worden door water-, vet- en suikermoleculen geabsorbeerd.

Wanneer een voedingsmiddel aan microgolven wordt blootgesteld, worden de moleculen snel in beweging gebracht wat verwarming veroorzaakt.

De microgolven komen tot ongeveer 2,5 cm in het voedingsmiddel. Indien het voedingsmiddel dikker is wordt het doorbakken door warmtegeleiding, zoals bij traditioneel koken. Het is goed om te weten dat microgolven alleen een thermisch effect hebben op het voedingsmiddel en dat zij niet schadelijk zijn voor de gezondheid.

milieubescherming

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.



Uw apparaat bevat tevens vele recyclebare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

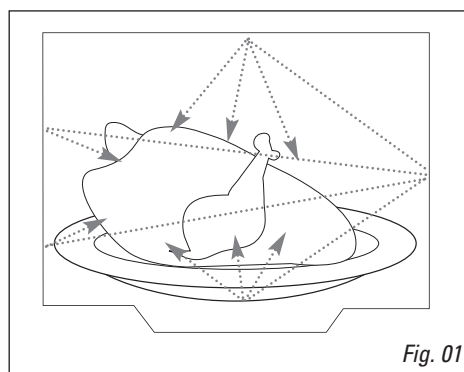


Fig. 01



Waarschuwing: Bewaar deze gebruiksaanwijzing in de nabijheid van het apparaat. Indien het apparaat aan een ander persoon wordt verkocht of gegeven, dient u de gebruiksaanwijzing hierbij niet te vergeten. Lees eerst aandachtig de volgende tips voordat u de oven installeert en gebruikt. Zij zijn voor uw veiligheid en die van anderen opgesteld.

veiligheidsaanwijzingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, voor het koken en bakken, het opwarmen en ontdooien van voedingsmiddelen. De fabrikant is niet aansprakelijk in geval van onjuist gebruik.

Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Om beschadiging te voorkomen, dient u het apparaat nooit leeg of zonder draaiplateau te laten werken.

Kom niet aan de slotopening aan de voorkant: dit zou tot beschadiging en dus reparatie van het apparaat kunnen leiden.

Controleer de afdichting en de lijst van de deur regelmatig op beschadigingen. Indien deze beschadigd zijn dient u het apparaat niet langer te gebruiken en het te laten controleren door een vakman.

Houd de magnetronoven bij het opwarmen van voedingsmiddelen in plastic of papieren verpakkingen in de gaten vanwege eventueel brandgevaar.

Bij de microgolven en hetelucht + microgolven functie wordt het afgeraden om metalen schalen, vorken, lepels, messen of metalen strippen of nietjes voor diepvrieszakken te gebruiken.

De inhoud van zuigflessen en potjesvoeding voor baby's moet eerst worden geschud of geroerd en de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om verbranding te voorkomen. Verwarm een zuigfles nooit met de speen erop (explosiegevaar).

Laat kinderen de oven nooit zonder toezicht gebruiken, behalve indien hiervoor aangepaste instructies zijn gegeven zodat zij de magnetronoven op veilige wijze kunnen gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik kunnen begrijpen.

Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen uit de magnetronoven haalt. Sommige schalen absorberen de warmte van de gerechten en worden dus heet.

Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen moeten niet worden opgewarmd in afgesloten schalen vanwege het explosiegevaar.

Het wordt afgeraden om eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren in een magnetronoven te verwarmen omdat zij uit elkaar kunnen spatten, zelfs na het koken.

Het opwarmen van dranken in de magnetronoven kan het plotseling opspuiten van de kokende vloeistof veroorzaken. Wees voorzichtig bij het uit de magnetronoven halen.

Wanneer u kleine hoeveelheden opwarmt (bijv. 1 worstje, 1 croissant, enz.), zet er dan een glas water naast.

Wanneer het te lang in de magnetronoven blijft kan het uitdrogen en verbranden. Om dit soort incidenten te vermijden, dient u nooit dezelfde tijd te gebruiken die voor een traditionele oven wordt voorgeschreven.

Bij rookvorming, de oven stopzetten of de stekker uit het stopcontact halen en de deur dichtlaten opdat eventuele vlammen worden gedoofd.

vóór de aansluiting



Let op: Controleer of het apparaat geen schade heeft ondervonden tijdens het vervoer (beschadiging van deur of afdichting, enz). Mocht u voor het eerste gebruik schade aan het apparaat constateren, neem dan contact op met de verkoper.

Om de referenties van het apparaat in de toekomst makkelijk terug te kunnen vinden, raden wij u aan deze op de "Servicedienst" pagina te schrijven.

elektrische aansluiting

Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is.
- de voedingskabels in goede staat zijn
- de diameter van de kabels overeenkomstig de installatieregels zijn.
- uw installatie is uitgerust met een thermische beveiliging van 16 ampère.

Raadpleeg bij twijfel uw elektrotechnicus.

De elektrische aansluiting dient te worden uitgevoerd voordat het apparaat in het meubel wordt geplaatst.

De elektrische veiligheid dient te worden verzekerd door een goede inbouw. Bij installatie en onderhoud de stekker uit het stopcontact halen en zekeringen uitschakelen of verwijderen.

Voor de aansluiting van het apparaat gebruikt u een (genormaliseerde) voedingskabel met 3 geleiders met een doorsnede van 1,5 mm² (1 fase draad + 1 nulleider + aarding). Deze geleiders moeten worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 220-240 V ~ (monofasig) via een genormaliseerd stopcontact (1 fase draad + 1 nulleider + aarding) CEI 60083 of overeenkomstig de installatievoorschriften. De beschermingsdraad (groen-geel) is verbonden met de aansluitklem van het apparaat en moet worden verbonden met de aarding van de installatie.

In geval van aansluiting met een aansluitstekker, dient deze toegankelijk te blijven na de installatie van het apparaat.

De nulleider van de magnetronoven (blauwe draad) moet met de nulleider van het elektriciteitsnet worden verbonden.

Zorg er bij uw elektrische installatie voor dat de schakelaar toegankelijk is voor de gebruiker, zodat deze het apparaat van het elektriciteitsnet kan afsluiten. De contactopening dient tenminste 3 mm voor alle polen te bedragen.

Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of een ander gekwalificeerd persoon te worden vervangen.



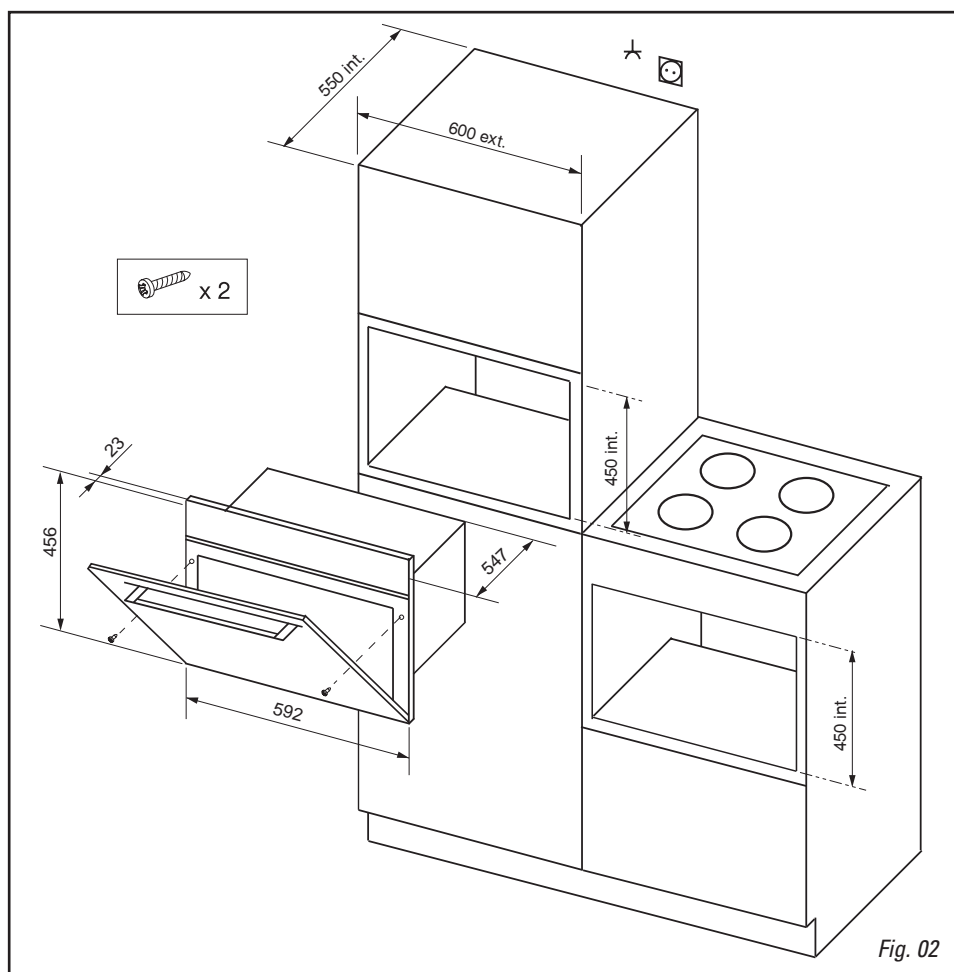
Let op: Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezige, defecte of foute aarding.

Indien de magnetronoven een willekeurig probleem vertoont, trek dan de stekker uit het stopcontact of verwijder de zekering die overeenkomt met de aansluitingskabel van de magnetronoven.

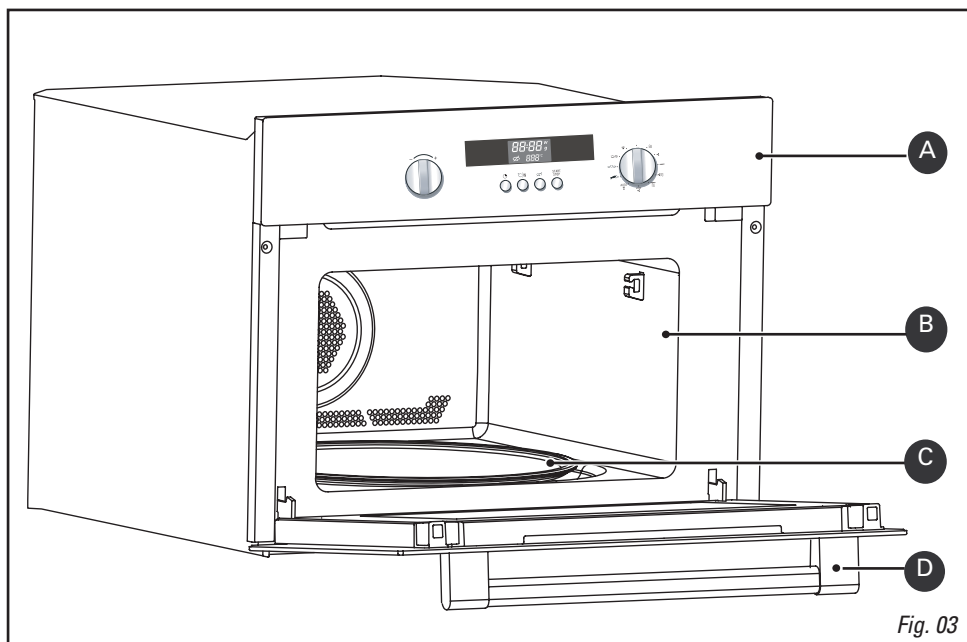
inbouw

Het apparaat kan naar keuze onder een werkblad of in een (open of dicht) kolommeubel met de juiste afmetingen voor de inbouw, worden geïnstalleerd (Fig. 02).

Gebruik het apparaat niet meteen (wacht 1 of 2 uur) na het van een koude naar een warme plaats te hebben gebracht, omdat condensatie kan leiden tot slecht functioneren.

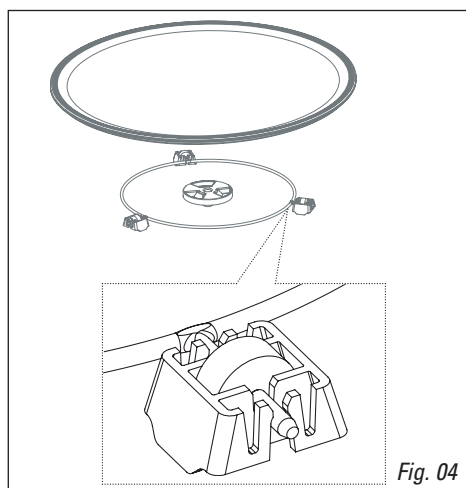


het apparaat



- A** Bediening
- B** Binnenzijde
- C** Draaiplateau
- D** Handvat

- **Het draaiplateau:** zorgt voor een gelijkmatig bakresultaat van het gerecht zonder tussenkomst. Draait in beide richtingen. Indien het plateau niet draait, controleer dan of alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd. Draai het plateau niet met de hand, op deze manier kunt u het aandrijvingsysteem beschadigen. U kunt het als bakplaat gebruiken. Om het te verwijderen, gebruikt u de hiervoor bestemde toegangszones aan de binnenzijde.
- **De aandrijver:** hierdoor draait het glazen draaiplateau (Fig. 04).
- **De drager met wieltjes:** De wieltjes moeten beslist in de goede richting staan (Fig. 04). Wanneer het slecht draait controleer dan of er zich geen vreemde elementen onder de wieltjes bevinden.



oventoebehoren

- **Het rooster (Fig. 05)** : hiermee kunt u roosteren, een bruin laagje aan uw gerechten geven. Het rooster mag nooit met andere metalen schalen gebruikt worden met de microgolven, grill + microgolven of hetelucht + microgolven functies. U kunt voedingsmiddelen echter verwarmen in een aluminium bakje door een bord tussen het bakje en het rooster te plaatsen.

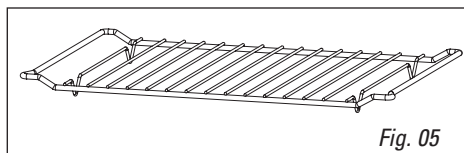


Fig. 05

- **De glazen braadslee (Fig. 06)**: Het kan half met water worden gevuld voor "au bain marie" of hetelucht bakken. U kunt het als bakplaat gebruiken.

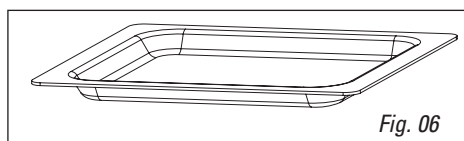


Fig. 06

Opmerkingen:

Zorg ervoor dat de braadslee goed is gecentreerd op de zijroosters zodat de lucht goed circuleert.

- **Het rooster + de glazen braadslee:** plaats het rooster op de braadslee om te braden en het braadnat op te vangen (Fig. 07)

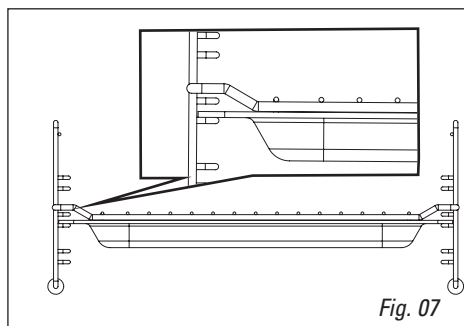


Fig. 07

- **De zijroosters (Fig 08)** : met behulp van 2 zijroosters kunt u de oventoebehoren op 3 niveaus gebruiken.

De 3 niveaus worden afhankelijk van de bakwijze en het gerecht gebruikt (Fig. 08/09).

Met de **Grill of Grill + Microgolven functies** gebruikt u de oventoebehoren (rooster of braadslee) op het 1ste niveau voor dikke gerechten zoals braadstukken, en op het 3de niveau voor minder dikke gerechten zoals koteletten en worstjes.

Met de **Hetelucht of Hetelucht + Microgolven-functies**, zet u het rooster of de braadslee op niveau 1 of 2, naar gelang het gerecht.

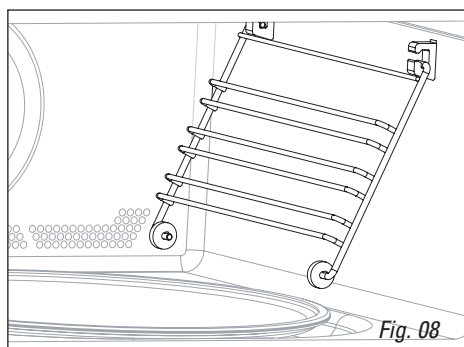


Fig. 08

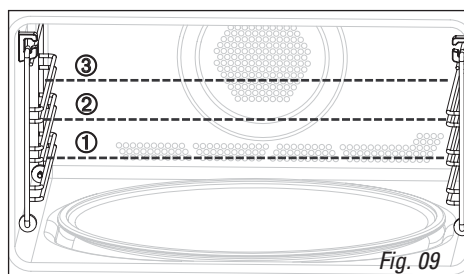


Fig. 09

de bediening

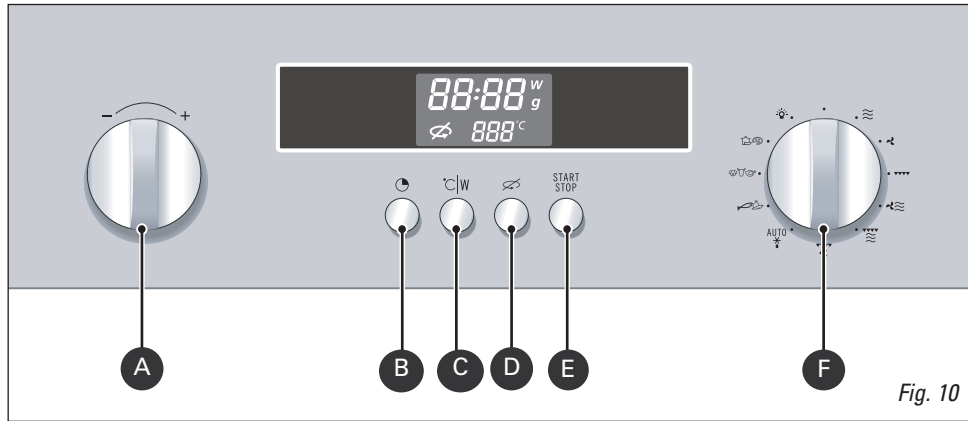


Fig. 10

- 

A Met de “ - / + ” selectieknop kunt u de tijd, de geprogrammeerde duur, de vermogenniveaus, de categorie van het gerecht, het gewicht en de temperatuur voor een hetelucht programma, selecteren.
- 

B Met de toets OVENKLOK kunt u de tijd instellen.
- 

C Met de toets °C / W kunt u uw keuzes bevestigen.
- 

D Met de toets STOP DRAAIPLATEAU stopt u het draaiplateau zodat u schalen kunt gebruiken die de gehele ovenruimte in beslag nemen.
- 

E Met de toets START / STOP kunt u een nieuw programma starten of een lopend programma onderbreken of annuleren.
- 

F Met de keuzeknop FUNCTIE / AUTO PROGRAMMA kunt u het soort programma, de automatische functie en de categorie van het gerecht selecteren.

de selectieknop

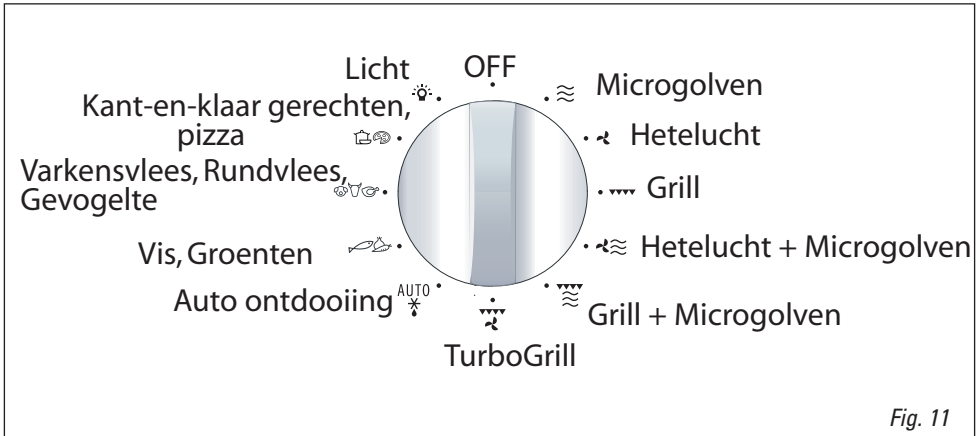


Fig. 11

het display

De displays helpen u bij het programmeren van de volgende instellingen:

- A** Tijd
Tijd van programma
Vermogen microgolven (Watt)
Gewicht van het gerecht (gram)
- B** Stop draaiplateau
- C** Temperatuur hotelucht
Roosterniveau
Auto programma's

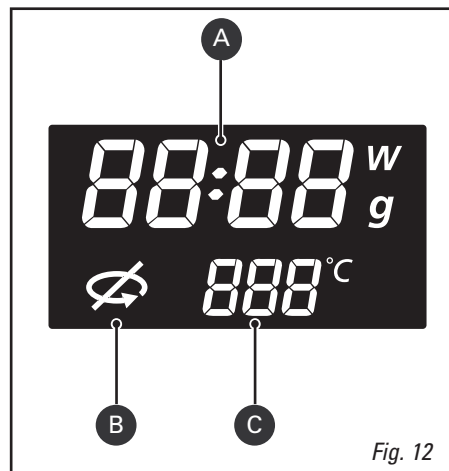












Fig. 12


de tijd instellen en wijzigen

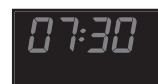
Na de aansluiting van het apparaat of na een lange stroomstoring, knippert de tijd **00:00** op het display.

De ovenklok instellen	Weergave
 <p>Draai de selectieknop tot de gewenste tijd, bijv. 6:30.</p>	
 <p>Bevestig de tijd door op de toets OVENKLOK of op START te drukken. Een pieptoon bevestigt de ingestelde tijd.</p>	
Wijzigen van de tijd	Weergave
 <p>Druk op de toets OVENKLOK. Het tijddisplay knippert.</p>	
 <p>Programmeer de nieuwe tijd (bijv. 7:30) door de selectieknop te draaien.</p>	
 <p>Bevestig door op de toets OVENKLOK of START te drukken. Een pieptoon bevestigt de nieuw ingestelde tijd.</p>	

Opmerkingen:
 Als u niet op de ovenklok toets drukt, wordt de weergegeven tijd automatisch na één minuut geregistreerd.

De klok blijft de tijd één dag aangeven in geval van een lange stroomstoring.

 Om het display te dimmen drukt u 5 seconden lang op de ovenklok toets. Alleen de achtergrondverlichting blijft nu aan.
Druk opnieuw 5 seconden om het display weer te verlichten.



stop draaiplateau optie

Als u denkt dat er onvoldoende ruimte is in de oven om uw schotel te laten draaien, gebruikt u de STOP DRAAIPLATEAU functie voor of tijdens het programma.

Opmerking: u kunt het draaiplateau niet stopzetten tijdens een automatisch ontdoeien programma.

Instelling:

 Druk op de toets STOP DRAAIPLATEAU, het symbool  is verlicht en het draaiplateau stopt.

Annuleren:

Om de functie te annuleren volgt u dezelfde procedure. Bij de STOP DRAAIPLATEAU functie dient u halverwege het programma de schaal te draaien of de inhoud te vermengen.

programmeren

Het apparaat is nu aangesloten en de tijd is ingesteld.
 Open de deur met het handvat. Zet het gerecht in de magnetronoven en sluit de deur.
 Als de deur niet goed dicht is werkt het apparaat niet.



Wanneer u de deur opent tijdens de werking wordt het programma niet geannuleerd, maar slechts onderbroken. Om de magnetronoven opnieuw te starten hoeft u slechts op de toets START te drukken.



Als u dit binnen 1 minuut na de programmering niet heeft gedaan, nodigen 3 pieptonen u uit om het programma te starten of te wijzigen. Zonder verdere instructies en na nog een minuut en een extra pieptoon, worden de instellingen geannuleerd en dient u opnieuw te programmeren.



Druk op de toets START / STOP, met gesloten deur, om een programma te onderbreken.

Druk 2 seconden lang op de toets START / STOP om een programma te annuleren, of draai de selectieknop op OFF.



Als u het vermogenniveau wilt controleren, kunt u op °C / W drukken om het display te checken.

Om een tweede programma in te stellen nadat het eerste is afgelopen, dient u de deur te openen en te sluiten.



Drie pieptonen geven het eind van elk programma aan en de ovenklok geeft de tijd weer aan.

Als de deur open wordt gelaten, gaat het licht na 3 minuten uit. U kunt het licht in de oven aandoen door de selectieknop in de stand  te zetten.



Om vocht te verwijderen is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatiefunctie. Afhankelijk van de bakwijze (solo / grill / combi), blijft de ovenventilatie doorwerken na het eind van het programma. Het stopt automatisch.

gebruik van vermogenniveaus

Vermogenniveau	Gebruik
1000 W / 900 W	Snel verwarmen van dranken, water, waterhoudende gerechten. Koken van waterhoudende voedingsmiddelen (soep, sauzen, tomaten, enz.).
800 W / 700 W	Koken van verse of diepgevroren groente.
600 W	Smelten van chocolade.
500 W	Koken van vis en schaaldieren. Opwarmen op 2 niveaus. Stoven van peulvruchten. Verwarmen of koken van gerechten op basis van eieren.
400 W / 300 W	Zachtjes koken van melkproducten, jam.
200 W	Manueel ontdooien. Zacht laten worden van boter, ijs.
100 W	Ontdooien van gebakjes met crème.

WEERGEGEVEN VERMOGEN: 1000 W

microgolven functie ≈

Programmeren met vermogen



Draai de selectieknop om de microgolvenfunctie te selecteren. Het maximale vermogenniveau, 1000 W, knippert op het display.



Draai de “- / +” selectieknop voor een lager vermogenniveau, bijv. 500 W. Bevestig het vermogenniveau door op de °C / W knop te drukken. De cijfers van de tijd knipperen op het display.



Draai de “- / +” selectieknop om de gewenste tijd in te stellen, bijv. 10 minuten.

START
STOP



Bevestig door op START te drukken. Het licht gaat aan en het programma begint.

Weergave



Opmerkingen:

Als u de deur tijdens het bakken opent, stopt het apparaat en de resterende tijd knippert op het display. Om het programma te beëindigen sluit u de deur en drukt u op START.

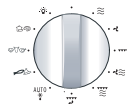


De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door de “- / +” selectieknop te draaien.

Als u het vermogenniveau wilt controleren kunt u op °C / W drukken en het display checken.

snel programma

Snel programmeren



Met de selectieknop op de OFF stand, drukt u één seconde lang op de toets START voor het instellen van een snel programma van 30 seconden. De microgolven functies op het maximale vermogenniveau (1000 W). Het licht gaat aan en het programma begint.



U kunt een snel programma instellen tot 2 min 30 sec. Elke keer dat u op START drukt worden 30 extra seconden aan de geprogrammeerde tijd toegevoegd. Druk 5 keer voor maximaal 2 min 30 sec.

Als het programma al is begonnen kunt u de tijd wijzigen door de “- / +” selectieknop te draaien, tot maximaal 2 min 30 sec.

Weergave



warm houden functie

warm houden

Als u het gerecht in de oven laat zonder de deur te openen na een microgolven programma, start de warm houden functie na 2 minuten om het gerecht op de juiste temperatuur te houden. Drie pieptonen geven na 15 minuten het einde aan van de warm houden functie.

Weergave



opwarmen op 2 niveaus

Voor het beste resultaat zet u de microgolven functie op stand 500 W en plaatst u één bord op het draaiplateau en het andere op het rooster op niveau 3.



Advies:

Bedek de borden met magnetronfolie of een omgekeerd bord.

De hieronder aangegeven tijden zijn gebaseerd op het verwarmen van gekoelde gerechten of blikvoedsel op kamertemperatuur.

Soort gerecht	Hoeveelheid	Tijd
Homogene gerechten zoals puree, doperwtten, selderij, enz.	2 borden van 200 g	4 - 6 min
Gerechten met verschillende diktes zoals cassoulet, stoofpot, ravioli, enz.	2 borden van 300 g	6 - 8 min

automatische bakfuncties

Met de automatische bakfuncties worden de tijd en de functie automatisch berekend naar gelang het soort gerecht en het gewicht. 3 automatische bakstanden zijn beschikbaar met de selectieknop.



Verse, kant-en-klaar gerechten: Voor verse, kant-en-klaar gerechten, selecteert u programma **C**.



Pizza: er zijn 2 mogelijkheden voor het automatisch bakken van pizza's, beide bestemd voor gebruik met de Pelgrim krokantplaat. **P1** is voor verse pizza, **P2** voor diepgevroren pizza. Instelling 1 biedt een 12 minuten durende baktijd, wat overeenkomt met de baktijd voor een pizza van de grootte van de krokantplaat. U kunt de tijd desgewenst wijzigen. Instelling 2, voor diepgevroren pizza's, is gebaseerd op het gewicht van de pizza. Na **P2** te hebben geselecteerd, volgt u dezelfde procedure als voor andere soorten gerechten en voert u het gewicht in van de pizza. De automatisch geprogrammeerde tijd kan niet worden gewijzigd.



Varkensvlees, Rundvlees, Gevogelte: U kunt kiezen uit 3 automatische programma's



FP voor vers varkensvlees



FB voor vers rundvlees



FC voor vers gevogelte



Vis & Groente: Voor vis, selecteert u programma **F**.

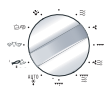
U kunt kiezen uit 3 automatische programma's voor het koken van groente. **U1** en **U2** worden gebruikt voor het koken van verse groenten.



U3 is voor diepgevroren groenten (zie HANDLEIDING AUTOMATISCH BAKKEN).

Programmeren van de automatische baktijd naar gelang het gewicht

Weergave



Draai de selectieknop om het soort gerecht te selecteren dat u wenst te bereiden, bijv. vis.

100 g
F



Draai de "- / +" selectieknop tot F verschijnt op het display.

Bevestig uw keuze door op ° C / W te drukken. Het minimum gewicht (100 g voor vis) knippert op het display.

150 g
F



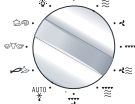

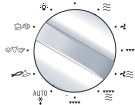

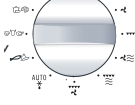


Draai de "- / +" selectieknop voor het instellen van het gewicht, bijv. 150 g. Bevestig door op START te drukken.

02:30
F

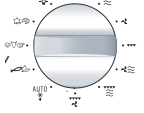

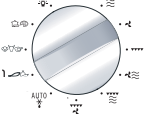

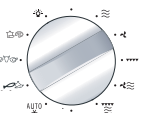



De juiste baktijd wordt automatisch berekend. Het verschijnt op het display en het bakken begint.

handleiding voor automatische functies


  <p>Verse, kant-en klaar gerechten</p>	<p>Deze functie (C) wordt gebruikt voor het opwarmen van gekoelde, kant-en-klaar maaltijden (lasagna, gegratineerde aardappelschotel, aardappelpuree met vlees, gegratineerde visschotel, enz.) tussen 100 g en 1000 g. De gerechten worden opgewarmd met de microgolven functie. Verwijder de verpakking en plaats het product in een hittebestendige schaal voor magnetronovens. Voor een goed resultaat bedekt u het gerecht met magnetronfolie, de speciale magnetrondeksel of een omgekeerd bord. Zet de schaal op het draaiplateau. Laat het gerecht voor een homogene warmteverdeling enkele minuten rusten voordat u het serveert.</p>
  <p>Verse pizza P1 Diepgevroren pizza P2</p>	<p>Een speciale KROKANTPLAAT voor gebruik in de PELGRIM magnetronoven is verkrijgbaar bij uw Pelgrim-dealer (referentie MS124).</p> <p>Met P1 kunt u verse pizza's op de krokantplaat bakken en van een bruin laagje voorzien. Selecteer pizza met het automatische bakprogramma, instelling 1, en pas de baktijd desgewenst aan. De pizza wordt gebakken met de microgolven en grill functie. Zet de krokantplaat altijd rechtstreeks op het draaiplateau.</p> <p>Met P2 kunt u diepgevroren pizza's tussen 125 g en 650 g bakken en van een bruin laagje voorzien. Bij gebruik met de speciale krokantplaat, het gewicht programmeren. Zet de krokantplaat altijd direct op het draaiplateau.</p>
  <p>Varkensvlees</p>  <p>Rundvlees</p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor braadstukken tussen 500 g en 2000 g.</p> <p>Met FP kunt u varkensbraadstukken braden en goudbruin maken.</p> <p>Met FB kunt u runderbraadstukken braden en goudbruin maken.</p> <p>Bakken geschiedt met de microgolven + hetelucht en microgolven + grill functies. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas). Geef de voorkeur aan braadstukken zonder spek om vetspatten en rook te voorkomen. Hoe minder dik, hoe beter het resultaat. Haal het vlees uit de koelkast en laat het 1 uur op omgevingstemperatuur rusten voordat u het in de oven zet. Zet de schotel op het rooster op niveau 2. Laat het braadstuk na het bakken 10 minuten rusten in aluminiumfolie. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.</p>

handleiding voor automatische functies

  <p>Gevogelte</p>	<p>Deze functie (FC) wordt gebruikt voor het bakken en goudbruin maken van hele kip of stukken kip (bouten) tussen 500 g en 2000 g.</p> <p>Kip wordt gebakken met de microgolven + hetelucht functie. Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas). Kippenbouten kunnen rechtstreeks op de glazen braadslee worden gelegd.</p> <p>Eerst gaatjes in het vel maken om spatten te voorkomen.</p> <p>Wrijf de kip in met olie, zout en peper en bestrooi het desgewenst met kruiden.</p> <p>Hele kip: zet de schaal op het rooster op niveau 1. Kippenbouten: Tot 900 g, de braadslee op niveau 2 plaatsen.</p> <p>Laat de kip na het bakken 5 minuten in de oven rusten voordat u het serveert.</p>
  <p>Vis</p>	<p>Deze functie (F) wordt gebruikt voor het bakken van vis tussen 100 g en 1000 g. Alle soorten vis zijn geschikt voor de magnetronoven. U dient er alleen voor te zorgen dat de vis vers is.</p> <p>Het bakken geschiedt met de microgolven functie.</p> <p>U kunt de vis heel, in plakken of als filet bakken. Als u de vis heel bakt, maak dan een snede in het dikste gedeelte.</p> <p>Leg de vis in een ronde of ovale magnetronschaal, voeg 2 à 3 eetlepels water, citroensap of witte wijn toe en bedek het met het deksel of magnetronfolie. Breng op smaak na het bakken.</p> <p>Zet de schaal op het draaiplateau.</p> <p>Halverwege het bakken hoort u een pieptoon en " Turn " knippert op het display om u eraan te herinneren dat de vis moet worden omgedraaid voor een beter resultaat.</p>
  <p>Groenten</p> <p>Vers U1 U2</p> <p>Diepgevroren U3</p>	<p>Deze functie wordt gebruikt voor het koken van groenten tussen 100 g en 1000 g.</p> <p>De groenten worden gekookt met de microgolven functie.</p> <p>Kies verse groenten en voeg voor het koken toe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tot een gewicht van 200 g: 2 eetlepels water - tot een gewicht van 500 g: 1/2 dl water - tot een gewicht van 1000 g: 1 dl water <p>Pas de schaal aan aan het volume van de groenten en bedek het (met uitzondering van champignons).</p> <p>Zet de schaal op het glazen draaiplateau.</p> <p>Een pieptoon halverwege het bakken geeft aan dat u de groenten moet mengen, en " Turn " verschijnt op het display. Voeg boter of olie toe en breng op smaak.</p> <p>Na de kooktijd de groenten enkele minuten laten rusten voordat u ze serveert.</p> <p>Met U1 kunnen harde en vezelige groenten worden gekookt: Spruiten, witte kool in dunne plakjes, wortelen in plakjes, knolselderij in stukjes, enz.</p> <p>Met U2 kunt u zachte waterhoudende groenten koken: Courgettes in plakjes of stukjes, prei in dunne ringen, aardappelen gesorteerd naar grootte en in plakjes gesneden, bladspinazie, venkel, struikjes bloemkool of broccoli, enz.</p> <p>Met U3 kunt u diepgevroren groenten koken: Wortelen in plakjes, struikjes bloemkool of broccoli, spruiten, prei in dunne ringen, courgettes in plakjes of stukjes, bladspinazie.</p>


het ontdooien

Door diepvriesvoedsel in de magnetronoven te ontdooien wint u veel tijd. Voor het ontdooien gebruikt u de AUTOMATISCHE ONTDOOI functie  of de MICROGOLVEN functie, op vermogenniveau 200 W.

 **Wat u dient te weten:**

Kleine stukjes vlees of vis kunnen onmiddellijk na het ontdooien worden gebakken. Grote stukken zoals braadstuk of hele vis blijven na het ontdooien nog licht diepgevroren. We raden u aan een rusttijd te voorzien die ten minste gelijk is aan de ontdooiingstijd om zo een gelijkmatige temperatuur te verkrijgen.

Een voedingsmiddel dat bedekt is met ijskristallen zal minder snel ontdooien. In dit geval zult u de ontdooiingstijd moeten verlengen.

 **Enkele adviezen:**

De ontdooiingstijd verschilt naar gelang het type apparaat. Het verschilt ook naar gelang de vorm, de grootte, de oorspronkelijke temperatuur en de kwaliteit van het voedingsmiddel.

In de meeste gevallen moet de verpakking worden verwijderd. Verwijder de metalen strippen van de verpakking.

Halverwege de ontdooiing dient u de stukken te draaien, te mengen of uit elkaar te halen.

Als u vlees of vis ontdooit dat zo groot is dat hierdoor het draaiplateau niet meer kan draaien, gebruik dan de stop draaiplateau functie. In dit geval dient u het voedingsmiddel regelmatig te draaien.

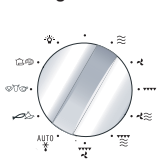
Laat vlees en vis op een schotel omgekeerd op een ander bord ontdooien zodat het vrijkomende vocht naar beneden loopt. Als het vocht in contact blijft met het voedingsmiddel kan dit tot oververhitting hiervan leiden.

Vries nooit opnieuw voedingsmiddelen in voordat u deze heeft gekookt of gebakken.

 **Ontdooiingstijden:**

De tijden zijn berekend voor voedingsmiddelen die zijn diepgevroren op -18°C. Zij worden ter informatie gegeven; zij kunnen variëren naar gelang de dikte, de vorm, de grootte en de verpakking.

 **Programmakeuzes:**



Auto ontdooiprogramma's zijn de volgende:

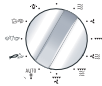
d 1 komt overeen met 200 W, vermogenniveau voor het ontdooien
Met d1 kunt u elk voedingsmiddel / elke hoeveelheid ontdooien die niet mogelijk is met d2, d3, of d4. Programmeer de door u gewenste ontdooiings-tijd.
Zie de hiernavolgende tabel voor ontdooiingstijden.

- d 2 ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten
- d 3 ontdooien van brood
- d 4 ontdooien van kant-en-klaar gerechten

automatische ontdooiingsfunctie ^{AUTO} ✳

Selecteer het type en de hoeveelheid voedingsmiddelen die u wenst te ontdooien en de automatische functie zal de juiste ontdooiingstijd programmeren.

Automatisch ontdooien



Draai de selectieknop naar de auto ontdooiing stand en d1 verschijnt op het display.



Draai de “- / +” selectieknop om d2 / d3 / d4 te selecteren, bijv. d2. Bevestig door op °C / W te drukken.



Voor het ontdooiingsprogramma d1, knipperen de cijfers van de tijd op het display.

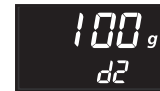
Voor de d2 / d3 / d4 ontdooiingsprogramma's, verschijnt 100 g (minimum gewicht voor ontdooien) op het display.



Draai de “- / +” selectieknop om de tijd (d1) of het gewicht (d2 / d3 / d4), bijv. 700g, in te stellen. Bevestig door op START te drukken.

De juiste tijd wordt automatisch berekend. De tijd verschijnt op het display en het ontdooien begint.

Weergave



Opmerkingen:

De ontdooiingstijd wordt automatisch berekend naar gelang het gewicht. Deze tijd kan variëren naar gelang de oorspronkelijke temperatuur van het voedingsmiddel (de aangegeven tijden komen overeen met voedingsmiddelen die zijn diepgevroren op -18°C).

Een pieptoon geeft halverwege het ontdooien van voedingsmiddelen zwaarder dan 350 g (met uitzondering van brood) aan dat u het dient om te draaien voor een beter resultaat, en “draaien” wordt weergegeven op het display. Sluit de deur nadat u het voedingsmiddel hebt omgedraaid en druk op **TURN** zodat het ontdooiingsprogramma door kan gaan.

De ontdooiingstijd kan niet worden gewijzigd tijdens de automatische ontdooiingsfunctie.

Voor een gelijkmatig resultaat kan de **STOP DRAAIPLATEAU** functie niet worden gebruikt met de automatische ontdooiingsfunctie.

Voor voedingsmiddelen die niet in de categorieën voorkomen gebruikt u de **MICROGOLVEN** functie op 200 W of **d 1**. Zie onderstaande tabel voor geschatte tijden.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd	Aanbevelingen
Bladerdeeg of kruimeldeeg	400 g	1 - 3 min	Leg het op keukenpapier en draai het halverwege om
Jakobsschelpen	500 g	5 - 7 min	Leg ze op een bord en halverwege mengen.
Gepelde garnalen	100 g	1 - 2 min	“ “
Hele rose garnalen	200 g	2 - 4 min	“ “
Langoustines / Gamba's (10)	500 g	6 - 8 min	“ “
Aardbeien	250 g	7 - 9 min	
Frambozen / griotten		6 - 8 min	
Rode bessen / blauwe bessen / zwarte bessen		5 - 7 min	

grill functies ▼▼▼▼

Met deze functie kunt u gerechten zoals gegratineerde schotels en vlees bakken en van een bruin laagje voorzien. De functie kan voor of na het bakken worden gebruikt, afhankelijk van het recept.

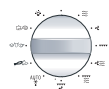


Let op:

De toegankelijke gedeelten kunnen warm worden bij gebruik van de grill. Houd kinderen op afstand. Als het apparaat met een gecombineerde functie werkt, wordt het aanbevolen om kinderen alleen onder toezicht van volwassenen de magnetronoven te laten gebruiken vanwege de hoge temperaturen. Bij het gebruik van de grill dient u uw handen te beschermen wanneer u het gerecht uit de magnetronoven haalt en hittebestendige schalen te gebruiken zoals vuurvaste of aardewerken schalen. Deze magnetronoven heeft 3 grillniveaus: zachte GRILL POWER (GP 1) / medium (GP 2) / sterke (GP 3). Over het algemeen wordt GRILL POWER 3 gebruikt voor het grillen van vlees en vis en GRILL POWER 1 of 2 met de MICROGOLVEN + GRILL FUNCTIE voor het gratineren en voorzien van een bruin laagje van fijne gerechten. Kies het niveau van het rooster naar gelang de hoogte van de schaal of het gerecht.

Programmeren van de GRILL functie

Weergave



Draai de selectieknop om de grill functie te selecteren. GP3 knippert: kies het gewenste grillniveau.



Draai de " - / + " selectieknop om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op °C/W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.



Draai de " - / + " selectieknop om de griltijd in te stellen, bijv. 20 minuten.



Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.



Opmerking:

De griltijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien.

handleiding voor koken met de sterke grill functie ▼▼▼▼

Zet het gerecht op het rooster in de braadslee (voor het opvangen van braadnat) en zet het rooster op niveau 3. Draai het gerecht halverwege het bakken om.

Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Tijd
Andouillette, bloedworst, worstjes (met een vork gaatjes in het vel prikken)	4 - 6 stuks	22 - 30 min
Varkensribben	4 stuks	27 - 32 min
Lamsribben	4 stuks	15 - 17 min
Runderrib	800 g	23 - 25 min
Gerookt spek	4 - 6 plakjes	18 - 25 min

de grill & microgolven functie

Met deze functie kunt u tegelijkertijd de grill + microgolven gebruiken, voor snel bakken. U kunt elk van de drie grillniveaus combineren met een vermogenniveau tot 700 W.

Programmeren van de GRILL + MICROGOLVEN FUNCTIE

Weergave

	Draai de selectieknop tot de GRILL + MICROGOLVEN functie. Het vermogenniveau 500 W knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.	
	Draai de " - / + " selectieknop om een lager vermogenniveau in te stellen, bijv. 300 W. Bevestig door op °C / W te drukken, GP3 knippert: kies het gewenste grill-niveau.	
	Draai de " - / + " selectieknop om een lager grillniveau in te stellen, bijv. GP2. Bevestig door op °C / W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.	
	Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste gecombineerde microgolven + grilltijd in te stellen, bijv. 20 min.	
	Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.	



Opmerking:

De tijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien. Als u het vermogenniveau wilt controleren kunt u op °C / W drukken om het display te checken.

handleiding voor bakken met grill & microgolven functie

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spatten dan bij glas).

Zet het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1. Draai het gerecht halverwege het bakken om. Geef de voorkeur aan gebraad zonder spek om vetspatten en rook te vermijden.

Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen, laat het gebraad 10 min in aluminiumfolie rusten. Zo ontspannen de vleesvezels en wordt het vlees malser.

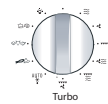
Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Programmering	Tijd
Lamsschouder (zonder bot en opgebonden)	1300 g	200 W + GP3	40 - 45 min
Lendestuk	800 g	200 W + GP3	18 - 23 min
Kip, parelhoen	1200 g	500 W + GP3	25 - 27 min
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + GP3	27 - 32 min
Varkensrollade	1000 g	300 W + GP3	35 - 40 min
Kalfsbraadstuk	1200 g	300 W + GP2	50 - 55 min

de hetelucht grillen functie

Met deze functie kunt u de Grill functie + hetelucht tegelijkertijd gebruiken, voor het gelijkmatig bakken van dikke gerechten.

De baktemperatuur kan geregeld worden tussen 50°C en 200°C, per 10°C.

Programmeren van de Grill turbo functie



Draai de selectieknop om de HETELUCHT GRILLEN functie te selecteren. 200°C knippert: kies de gewenste baktemperatuur.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 180°. Bevestig door op °C / W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktijd in te stellen, bijv. 40 minuten. Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.

Weergave



Opmerkingen:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien.

U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als bij het instellen van het hetelucht programma.

Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

handleiding voor het bakken met de hetelucht grillen functie

Zet het gerecht in een schaal op het rooster op niveau 1.

Draai het gerecht halverwege het bakken om.

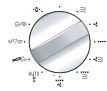
Voedingsmiddelen	Hoeveelheid	Temperatuur	Tijd
Runderbraadstuk	1000 g	190°C	36 - 38 min
Hele kip	1200 g	180°C	75 - 80 min
Varkensrollade	1000 g	170°C	90 min

de hetelucht functie

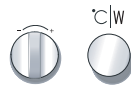
Met de hetelucht functie kunt u gerechten bakken en van een bruin laagje voorzien zoals in een traditionele oven.

Programmeren van de HETELUCHT functie

Weergave



Draai de selectieknop tot de HETE LUCHT functie. 200° knippert op het display, u dient de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 180°. Bevestig door op °C / W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktijd in te stellen, bijv. 40 minuten.



Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en het programma begint.

Opmerkingen:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien. U kunt de magnetronoven op dezelfde manier voorverwarmen als waarop u een hetelucht programma instelt. Een pieptoon geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur is bereikt.

Aanbevelingen:

De baktemperatuur kan ingesteld worden tussen 50°C en 250°C, per 10°C. De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 90 minuten. Het wordt aanbevolen een minimum baktijd te programmeren en eventueel tijd toe te voegen; houd het bruin worden van het gerecht in de gaten. Gebruik de oventoebehoren (rooster en braadslee) altijd op niveau 1 of 2. U krijgt zo een betere verdeling van de hitte en een optimaal bakresultaat. Gebruik hittebestendige schalen. Bescherm uw handen wanneer u de schaal uit de magnetronoven haalt omdat deze heel heet kan worden. Als u iets wilt ontdooien na een bakcyclus met één van de hetelucht functies, raden wij u aan ongeveer tien minuten te wachten voor een beter resultaat. Bakken op 2 niveaus: Om 2 appeltaarten tegelijkertijd te bakken: 60-90 minuten op 200°C. We raden u aan om de eerste taart in de glazen braadslee op niveau 1 te zetten en de tweede taart in een taartvorm op het rooster op niveau 3. Verwissel de twee taarten halverwege het bakken van plaats.

handleiding voor het bakken met hetelucht functie

* Verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur.

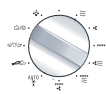
Voedingsmiddelen	Temperatuur	Niveau	Tijd
Vlees			
Varkensbraadstuk (1 kg)	160°C	Op het rooster, op niveau 2	90 min
Kalfsbraadstuk (1 kg)	180°C	Op het rooster, op niveau 2	70 - 75 min
Runderbraadstuk (1 kg)	220°C*	Op het rooster, op niveau 2	38 - 40 min
Lamsvlees (bout, schouder 1,5 kg)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	50 - 60 min
Gevogelte (1,2 kg)	180°C	Op het rooster, op niveau 1	70 - 75 min
Groot stuk gevogelte	180°C	Op het rooster, op niveau 1	1½ - 2 uur
Konijn	230°C	In de braadslee, op niveau 2	40 - 45 min
Vis (1,2 kg)			
Kant-en-klaar (goudbrasem, zalm, koolvis)	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 45 min
Groenten			
Gegratineerde aardappelschotel	180°C	Op het rooster op niveau 2	50 - 55 min
Lasagna	180°C	Op het rooster op niveau 2	40 - 45 min
Gevulde tomaten	180°C	Op het rooster op niveau 2	45 - 55 min
Gebakjes			
Savoie gebak	150°C	Op het rooster op niveau 2	35 - 45 min
Caketaart	150°C	Op het rooster op niveau 1	35 - 45 min
Rolcake	150°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 25 min
Cake	160°C	Op het rooster op niveau 1	40 - 50 min
Cookies	180°C	In de braadslee, op niveau 2	18 - 22 min
Zandtaartjes	160°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 25 min
Crème	160°C	Op het rooster op niveau 2	35 - 45 min
Madeleines	170°C	In de braadslee, op niveau 2	20 - 30 min
Evenveeltje	170°C	Op het rooster op niveau 2	40 - 50 min
Kwarktaart	170°C	Op het rooster op niveau 1 springvorm van 26 cm doorsnede	65 - 75 min
Tulband	180°C	Op het rooster, op niveau 1 in een speciale vorm	45 - 50 min
Soezendeeg	180°C	In de braadslee, op niveau 2	35 - 40 min afhankelijk van grootte
Kruimeldeegtaart	200°C	Op het rooster, op niveau 2	40 - 45 min
Bladerdeegtaart	250°C*	Op het rooster, op niveau 2	30 - 40 min
Diversen			
Pâté in aardewerken schotel (1 kg)	190°C	Op het rooster op niveau 1	1½ uur
Tourte	170°C	Op het rooster op niveau 2	55 - 65 min
Dichte stoofpan (gestoofd vlees, baeckeofe)	160°C	Vorm van 20 cm doorsnede Op het rooster op niveau 1, afhankelijk van de schaal	1½ - 3 uur
Brood (500 g meel)	220°C*	Op het rooster op niveau 2	25 - 30 min

hetelucht & microgolven functie

Met de hetelucht + microgolven functie kunt u de microgolven met hetelucht combineren om tijd te winnen. U beschikt over de volgende vermogens: 100-200-300-400-500W. De baktemperatuur kan worden geregeld tussen 50°C en 250°C, per 10°C.

De baktijd kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.

Programmeren van de HETELUCHT + microgolven functie



Draai de selectieknop tot de HETELUCHT + MG functie. 500 W knippert op het display: kies het gewenste vermogenniveau.

Weergave



Draai de " - / + " selectieknop tot het gewenste vermogenniveau, bijv. 200 W (maximum vermogen voor gecombineerd bakken is 500W). Bevestig door op °C / W te drukken, 200°C knippert, u dient de gewenste baktemperatuur te kiezen.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen, bijv. 150°. Bevestig door op °C / W te drukken, de cijfers van de tijd knipperen op het display.



Draai de " - / + " selectieknop om de gewenste baktijd in te stellen, bijv. 30 minuten.



Bevestig door op START te drukken, het licht gaat aan en de magnetronoven begint te werken.



Opmerkingen:

De baktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de " - / + " selectieknop te draaien. Als u het vermogenniveau wenst te controleren, kunt u op °C / W drukken om het display te checken.



Aanbevelingen:

Gebruik bij het bakken met de hetelucht + microgolven functie geen metalen schalen.

Bakken op 2 niveaus:

Om een kalfsbraadstuk van 800 g en een gegratineerde aardappelschotel van 800 g tegelijkertijd te bakken: 55 min op 170°C, vermogen op 300 W. We raden u aan om de aardappelschotel op het draaiplateau te zetten en het kalfsbraadstuk in de braadslee op niveau 3.



Let op:

Wanneer u de microgolven + hetelucht functie gebruikt moet u de magnetronoven nooit voorverwarmen, dit kan het apparaat beschadigen.

handleiding voor het bakken met de hetelucht & microgolven functie

Gebruik een hittebestendige schaal voor magnetronovens, bij voorkeur van aardewerk (minder spat-ten dan bij glas).

Geef de voorkeur aan gebrad zonder spek om vetspatten en rook te vermijden.

Aan het eind van de bakcyclus op smaak brengen, laat het gebrad 10 min in aluminiumfolie rusten. Hierdoor ontspannen de vleesvezels en wordt uw braadstuk malser.

Voedingsmiddelen	Hoev	Programmering MG + HETELUCHT	Tijd (min)	Aanbevelingen
Lamsschouder met bot	1300 g	200 W + 200°C	32 - 37	In de braadslee, niveau 2
Lendestuk	800 g	200 W + 200°C	23 - 28	In een schaal op het rooster, niveau 2
Kip/Parelhoen	1200 g	200 W + 200°C	35 - 40	In een schaal op het rooster, niveau 1
Kalkoenbraadstuk	800 g	300 W + 180°C	32 - 37	In een schaal op het rooster, niveau 2
Varkensrollade	1200 g	300 W + 180°C	47 - 52	In een schaal op het rooster, niveau 2
Kalfsbraadstuk	1000 g	300 W + 180°C	37 - 42	In een schaal op het rooster, niveau 2

kinderbeveiliging

U kunt een "KINDERBEVEILIGING" programmeren zodat de magnetronoven niet zonder uw toestem-ming gaat werken.

Instelling:



Druk 5 seconden lang op de START/STOP toets met de deur open, tot de sleutel op het display verschijnt. 2 pieptonen bevestigen dat de magnetronoven tijdelijk vergrendeld is. Programmeren is niet langer mogelijk.



Om het ongedaan te maken:

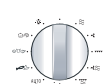


Ga op dezelfde wijze te werk: druk 5 seconden lang op de START/STOP toets met de deur open. De sleutel verdwijnt van het display en de tijd wordt weergegeven. 2 pieptonen bevestigen de instelling.

schakelklok

U kunt ook de "SCHAKELKLOK" functie programmeren op uw magnetronoven.

De schakelklok instellen:



Zet de selectieknop op OFF.

Draai de + of – selectieknop om de gewenste tijd in te stellen.

Bevestig door op START TE DRUKKEN.

De ingestelde tijd begint af te tellen.

3 pieptonen kondigen het einde van de geprogrammeerde tijd aan.

Om de instelling ongedaan te maken, opent u de deur en drukt u op STOP.



Het wordt aanbevolen de magnetronoven regelmatig te reinigen en voedselresten aan binnen- en buitenkant van het apparaat te verwijderen. Gebruik een vochtige spons met zeep. Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden kan het oppervlak zich snel in slechte staat bevinden. De levensduur wordt verkort en kan tot gevaarlijke situaties leiden. Als de deur of de afdichting beschadigd is moet de magnetronoven niet langer worden gebruikt voordat het door een bevoegd persoon is hersteld.

Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.

Het gebruik van schuurmiddelen, alcohol of oplosmiddelen wordt afgeraden; zij kunnen het apparaat beschadigen.

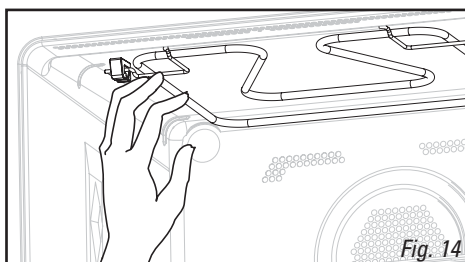
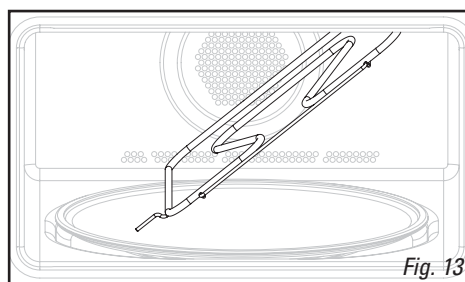
In geval van vieze geuren of vuile magnetronoven kunt u water met citroensap gedurende 2 min in een kopje laten koken en de wanden met wat afwasmiddel schoonmaken.

Om het plafond aan de binnenkant te reinigen, laat u de grillweerstand naar beneden kantelen (Fig. 12).



Verwijder de grillweerstand door op het stangetje linksboven te drukken (Fig. 13).

Het draaiplateau kan worden verwijderd om het reinigen te vergemakkelijken. Hiervoor kunt u het bij de hiervoor bestemde toegangszones vastpakken. Indien u de aandrijver verwijdert, zorg er dan voor dat er geen water in het gat van de drijf-as komt.

Vergeet niet de aandrijver, de drager met de wieltjes en het draaiplateau weer terug te zetten.



U twijfelt over de goede werking van het apparaat. Dit betekent niet automatisch dat er een defect is. Controleer in ieder geval de volgende punten

U constateert het volgende	Oplossing
De tijd telt af maar het apparaat werkt niet (het gerecht wordt niet warm) en "DEMO" knippert op het display.	Het apparaat staat in de Demonstratie modus. Om terug te keren naar de bedieningsmodus, drukt u tegelijkertijd op de volgende drie toetsen: 
Het apparaat begint niet te werken.	Controleer de aansluiting van het apparaat. Controleer of de deur van de oven goed dicht is. Controleer of de kinderbeveiliging  niet is geprogrammeerd.
Het apparaat blijft lawaai maken na de baktijd.	Voor het verwijderen van reststoom is het apparaat uitgerust met een uitgestelde ventilatiefunctie. Naar gelang de gekozen bakwijze (solo / grill / combi), kan de ventilatie blijven werken na de baktijd.
Het apparaat maakt lawaai. Het draaiplateau draait niet goed.	Reinig de wieljes en de zone met de lagers onder het draaiplateau. Controleer of de wieljes in de goede stand staan.
Er is damp op het glas.	Verwijder de damp met een doek.
Het gerecht wordt niet warm met de microgolven functie.	Controleer of het keukengerei geschikt is voor gebruik met magnetronovens en of het vermogen juist is.
Er komt rook uit de grill aan het begin van het programma.	Verwijder voor elk gebruik alle bakresten van het verwarmingselement.
Er komen vonken uit het apparaat.	Het apparaat goed reinigen: verwijder vet, bakresten, enz. Verwijder alle metalen elementen van de wanden van de magnetronoven. Gebruik nooit metalen elementen met het rooster. Laat de oven nooit leeg werken.

Keuringstest volgens de normen CEI/EN/NF EN 60705;
De Internationale Elektrotechnische Commissie, SC.59K, heeft een norm opgezet met betrekking tot vergelijkende prestatiekeuringen uitgevoerd op verschillende magnetrons.
Wij bevelen u het volgende aan voor dit apparaat:

Test	Lading	Geschatte tijd	Selectieknop vermogen	Schalen / Advies
Eiercrème (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 Op het draaiplateau
	750 g	13 - 15 min		Pyrex 220 Op het draaiplateau
Savoie gebak (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Vleesbrood (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Bedecken met plastic folie Op het draaiplateau
Ontdooien van vlees (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Op het draaiplateau
Ontdooien van frambozen (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Op een plat bord Op het draaiplateau
Gegratineerde aardappelschotel (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Zachte Grill + 700 W	Pyrex 827 Op het draaiplateau
Kip (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Sterke grill + 500 W	Plaats het rooster op de braadslee Op niveau 1 vanaf de onderkant Halverwege omdraaien
		35 - 40 min	Hetelucht 200°C + 200 W	In een geëmailleerde aardewerken schotel Op het rooster op niveau 1 vanaf de onderkant
Cake (12.3.5)	700 g	20 min	Hetelucht 220°C + 200 W	Pyrex 828 Op het rooster, niveau 1